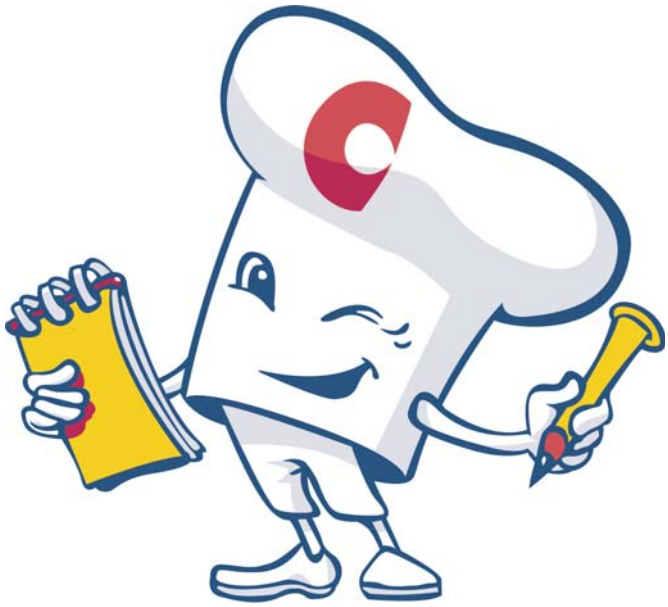
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

convostar

STEAM CONVECTION OVEN

Menu Guide

【コンボスター】メニューガイド



株式会社エフ・エム・アイ

Copyright(C)2008 FMI Corporation.All Rights Reserved.

08.11.19 発行

CONTENTS

■ 目　次　1
スチームコンベクションオーブン [コンボスター] の特長
■ 操作パネル / 基本的な操作手順　2
プログラムモードの説明
■ 焼き物　3
■ 蒸し物　4
■ 煮物　5
■炊物　6
■デザート　7

convostar
STEAM CONVECTION OVEN

スチームコンベクションオーブン [コンボスター] の特長

コンボスター [OES-6.10]

スチームコンベクションオーブン [コンボスター] は、熱風モード、スチームモード、蒸気と熱風を組み合わせたコンビネーションモード、再加熱モードの４つのモードにより煮る・焼く・蒸す・茹でるなどの加熱調理ができます。

調理の幅を広げる４つの加熱モード

４種類のモードに加え、温度や時間は簡単なボタン操作で 1℃、1 分単位で設定が可能なため、火加減の難しい複雑な料理にも対応できメニューの幅も広がります。

熱風モード　内蔵ファンにより庫内に高音熱風を強制的に対流させ、短時間で食材を焼き上げます。

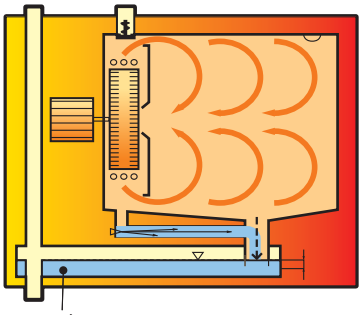
スチームモード　「蒸気」を内蔵で内蔵ファンにより庫内を循環させ、「蒸す」料理などに利用します。

コンビネーションモード　スチコンならではの機能。「蒸気」と「熱風」を組み合わせ加熱する。温度・蒸気量をコントロールで庫内の湿分を保持することができるため食材のボリュームロスが少なく、ジューシーに仕上がります。

再加熱モード　コンビネーション同様に「蒸気」と「熱風」の組み合わせで加熱するモード。温め直しに利用。

おいしさを引き出すクローズシステム

庫内を密封状態の高い蒸気密閉にコントロールし、優れた熱効果を実現するコンボテルム社の画期的な構造である「クローズドシステム」。食材に素早く均一に熱を伝え、調理時間の短縮、素材の旨みや色ツヤ、栄養分を逃さず歩留まりの良さが特徴です。



ここに水の層が1層はいることにより庫内は完全に外界から遮断され密閉状態になる。

クリスプ&テイスティ

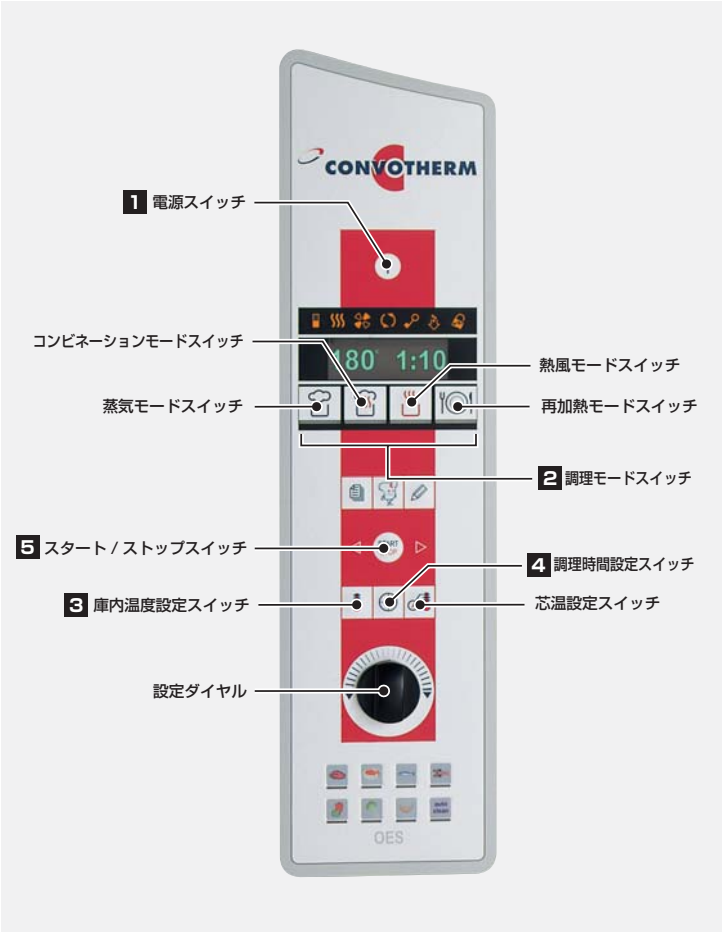
密閉庫内の脱湿状態を調理するメニューに合わせて３段階にコントロールし、焼き加減を最適な状態に導く機能。この機能により「表面はパリッと、中はジューシー」に仕上げることができます。

CTC 芯温センサー

CTC センサーは、調理中の食材の中心温度の状態を監視するセンサー。コンボスターの４ポイント計測で、食材内部の最も低い温度を計測することができます。このことにより食材のサイズや重量に関係なく、過剰調理のない安定性と調理品質を得ることができます。

操作パネル / 基本的な操作手順

■主な操作パネルの名称



■コンボスターの基本的な操作手順

このシートに記している方法は基本的な操作方法です。詳しくは付属の取扱説明書をご覧ください。

1 電源スイッチ押してを「ON（入）」にしてください。

スタンバイ（調理可能）状態になります。

2 ご希望の調理モードスイッチを押します。

蒸気モード　熱風モード
再加熱モード　コンビネーションモード

上記のいずれかご希望の調理モードのスイッチを押してください。

3 調理温度の設定を行ってください。

調理温度設定スイッチを押し、ディスプレイの表示が反転表示になったら設定ダイヤルで温度を設定してください。

4 調理時間の設定を行ってください。

調理時間設定スイッチを押し、ディスプレイの表示が反転表示になったら設定ダイヤルで温度を設定してください。

5 スタートボタンで調理開始。

START STOP スタートボタンを押してください。選択した調理モードと設定で調理が開始されます。

※コンパクトタイプ [OES-6.06] のみ操作パネル機能・レイアウトが異なりますが、基本的な操作方法は上記の手順と同じです。

プログラムモードの説明

■各調理モードの特長

蒸気モード【スチーム】

「蒸気」をファンで循環させ、30～120℃の蒸気で調理するモード。
野菜の下ゆで、茶碗蒸し、真空調理などの調理を行います。

蒸気（固定）モード	庫内温度が 100℃では、蒸気（固定）モードになります。
低温蒸気モード	庫内温度が 30～99℃では低温蒸気モードになり、低い温度で正確な加熱が必要なデリケートな調理や真空調理に適しています。
高温蒸気モード	庫内温度が 101～120℃では高温蒸気モードになり、調理時間の短縮ができます。一度に大量の蒸し料理を行う場合に適しています。

※コンパクトタイプ [OES-6.06] は 100℃一定。

コンビネーションモード【スーパーヒーテッドコンビスチーム】

100～250℃の「蒸気」と「熱風」のコンビネーションで調理するモード。
煮物、炒め物などの調理を行います。

熱風モード【コンベクション】

30～250℃の「熱風」で調理するモード。
蒸気を必要としない焼き物の調理を行います。

再加熱モード【リ・ジェネレーション】

120～160℃でコンビネョンと同様に「蒸気」と「熱風」で加熱するモード。
・蒸気量とヒーターの強さが蒸気モード（スチーム）の 2/3。

※コンパクトタイプは機能なし。

※各調理モードの詳しい説明は、付属の取扱説明書もしくはカタログをご覧ください。

焼き物

メニュー名	プログラム	調理温度	調理時間	芯温	備　考
鰆の西京焼	熱　風	220℃	6分		クリスピーレベル 1～2
鮭の塩焼き	熱　風	250℃	6分		クリスピーレベル 1～2
チキン照り焼き（モモ 200g）	熱　風	200℃	10分		クリスピーレベル 1～2
ハンバーグ（150g）	コンビネーション	210℃	8分		
サーモンのムニエル	熱　風	230℃	6分		クリスピーレベル 1～2
ポークピカタ（フィレ肉）	熱　風	180℃	6分		クリスピーレベル 1～2
豚フィレカツ	熱　風	200℃	6分		クリスピーレベル 1～2
ローストビーフ	熱　風	90℃		54℃	表面に焼き色を付ける。
ローストチキン	コンビネーション 熱　風	180℃ 200℃	15分	70℃	
牛フィレ肉のパイ包み	熱　風 熱　風	200℃ 140℃	7分	52℃	
仔羊のロースト	熱　風	120℃		50℃	表面に焼き色を付ける。
ミートローフ	コンビネーション	150℃		75℃	
ドフィノワーズ	コンビネーション	180℃	15分		

※上記のデータは目安となります。使用する機種、材料の量などにより変動します。

調理例　[ハンバーグ]

1/1 シートパン 1 枚分

半ミンチ……1.5kg	リーペリン……30g
豚ミンチ……500g	ナツメッグ……少々
玉ねぎ（ソテー）…400g	塩・胡椒
パン粉……200g	
全　卵……6個	
ケチャップ……50g	

下処理

1. 玉ねぎはみじん切りし、フライパンでソテーし冷ましておく。
2. ボウルに材料をすべて入れ、ねばりが出るまで混ぜ合わせ良くこねる。

調　理

3. 1 個 180g に成形し 20mm シートパンにスプレーオイルをかけハンバーグを並べ、ハンバーグの上にもスプレーオイルをかける。
4. 予熱したコンボスターで加熱する。
   【コンビネーション 210℃×8分】
5. ガルニと共に盛り付け、デミグラスソースなどをかけて提供する。

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

蒸し物

メニュー名	プログラム	調理温度	調理時間	芯温	備　考
茶碗蒸し	スチーム	85℃	20 分		65mm 穴あき /20mm シートパンで蓋をする
卵豆腐	スチーム	85℃	20 分		流かんの場合はサランラップをする。
温泉卵	スチーム	68℃	25 分		
スクランブルエッグ	スチーム	76℃	25 分		卵 30 個分
冷凍肉まん	スチーム	88~100℃	18 分		65mm 穴あき /20mm シートパンで蓋をする
冷凍シューマイ	スチーム	88~100℃	12 分		65mm 穴あき /20mm シートパンで蓋をする
テリーヌ	スチーム	80℃	60 分		テリーヌ型 1 本分 約 800g
鴨の蒸し煮	芯温計調理	70℃		58℃	
ジャガイモ・人参（乱切り）	スチーム	88~100℃	20 分		
大根（おでん用／ 5cm）	スチーム	88~100℃	40 分		
ごぼう・レンコン（筑前煮）	スチーム	88~100℃	40 分		
ブロッコリー	スチーム	88~100℃	8 分		

※上記のデータは目安となります。使用する機種、材料の量などにより変動します。

調理例　[茶碗蒸し]

容器 24 個分

卵……12 個	海老……24 本
[調味液]	かまぼこ……240g
出し汁……2,160g	銀杏……24 個
薄口醤油……100g	三つ葉……100g
みりん……100g	シイタケ……72g
	ササミ……240g

下処理

1. ボウルに卵を溶きほぐし、出し汁・調味液を加え裏ごししておく。
2. 具材は食べやすい大きさに切り、茶碗蒸し用の容器に具材を入れる。
3. 卵液を静かに流し、最後に上に三つ葉をのせる。

調　理

4.65mm 穴あきシートパンに並べ入れ、蓋または 20mm シートパンで蓋（なければ 20mm シートパンで蓋をする。）をして加熱する。

【スチーム　85℃　20 分】

（メラミン食器は 5 分間調理時間を追加。）

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

煮　物

メニュー名	プログラム	調理温度	調理時間	芯温	備　　考
肉じゃが	コンビネーション	150℃	40 分		芋、人参［スチーム 10 分］牛肉、糸コン［スチーム 3~5 分］
筑前煮	コンビネーション	150℃	30 分		根菜類［スチーム 15 分］鶏肉、コンニャク［スチーム 3~5 分］
煮魚	コンビネーション	150℃	20 分		
切り干し大根	コンビネーション	150℃	30 分		切り干しは水で戻し［スチーム 15 分］
ひじき	コンビネーション	150℃	30 分		ひじきは水で戻し［スチーム 20 分］
かぼちゃ煮	コンビネーション	150℃	15 分		かぼちゃは［スチーム 20 分］
大豆煮	コンビネーション	150℃	40 分		大豆は水で戻した後 ［スチーム 30 分］下ゆでする。
ビーフシチュー	コンビネーション	130℃	240 分		20mm シートパンで蓋をする。
牛タンシチュー	コンビネーション	130℃	180 分		20mm シートパンで蓋をする。
チキンクリームシチュー	コンビネーション	150℃	20 分		チキンは熱風で表面を焼くジャガイモ、 人参は下ゆでする
ロールキャベツ	コンビネーション	150℃	30 分		20mm シートパンで蓋をする。
すき煮風	コンビネーション	150℃	20 分		20mm シートパンで蓋をする。

※上記のデータは目安となります。使用する機種、材料の量などにより変動します。

調理例　［肉じゃが］

1/1 シートパン 1 枚分

牛バラスライス……500g	［調味液］
ジャガイモ……1.8kg	濃口醤油……160g
人参……400g	砂糖……100g
糸コン……300g	みりん……30g
玉ねぎ……500g	出し汁……1,500g

下処理

1. ジャガイモ、人参は一口大に切り、下茹でする。【スチーム　100℃　10 分】
2. 牛バラスライスはほぐして穴あきパンに入れ　【スチーム　100℃　4 分】
   霜ふりしハンドシャワーで洗い流す。
   糸コンも牛バラ同様に下茹でしハンドシャワーでアクを抜いておく。
3. 玉ねぎは大きめのくし型に切っておく。
4. 調味液の材料を全て鍋に入れ、一煮立ちさせておく。

調　理

5. 1~4 をホテルパンに入れ、蓋をして加熱する。
   【コンビネーション　150℃　40 分】

＊加熱直後は味の浸透があまりよくないので、10~15 分程度おいてから盛付けすると味が浸透する。
ブラストチラー（急速冷却機）がある施設では、クックチルをすると味は良くなる。

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

炊　物

メニュー名	プログラム	調理温度	調理時間	芯温	備　　考
きのこの炊き込みご飯	コンビネーション	150℃	30 分		20mm シートパンで蓋をする。
チキンライス	コンビネーション	150℃	30 分		20mm シートパンで蓋をする。
バターライス	コンビネーション	150℃	30 分		20mm シートパンで蓋をする。
パエリア	コンビネーション 熱　風	150℃ 150℃	30 分 5 分		20mm シートパンで蓋をする。 蓋をはずす
赤飯	スチーム	88~100℃	35 分		65mm 穴あきパンに布で包み 途中ハンドシャワーで打ち水を２回する。
中華おこわ	スチーム	88~100℃	25 分		65mm 穴あきパンに布で包み 途中ハンドシャワーで打ち水を２回する。
お粥	コンビネーション	130℃	50 分		20mm シートパンで蓋をする。

※上記のデータは目安となります。使用する機種、材料の量などにより変動します。

調理例　[パエリア]

1/1 シートパン 1 枚分

海老 26/30……400g	パプリカ（赤・黄各）……1 ケ
帆立貝……10 ケ	マッシュルーム……10 ケ
チキンモモ肉……400g	ダイストマト……200g
イカ……1 杯	チキンブイヨン……1,200ml
ムール貝……10 ケ	米……1,2kg
にんにく……2 片	オリーブ油……適量
玉ねぎ……1 ケ	サフラン……5g

下処理

1. 具材はすべて 1cm 角に切っておく
2. 鍋にオリーブ油を入れ、にんにくのみじん切り、チキン、野菜の順でソテーしておく。

調　理

3. 2. と米をホテルパンに入れサフランで風味をつけたチキンブイヨンと残りの材料を入れ、蓋をして加熱。
   【コンビネーション　150℃　30 分】
4. 蓋をはずし再び加熱。
   【熱風 200℃　5 分】

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

デザート

メニュー名	プログラム	調理温度	調理時間	芯温	備　考
プリン	スチーム	85℃	20 分		
ガトー・クラシック・ショコラ	熱　風	150℃	50 分		クリスピーレベル 1
マーブルケーキ	熱　風	150℃	35 分		
マドレーヌ	熱　風	150℃	15 分		
シフォンケーキ	熱　風	150℃	30 分		クリスピーレベル 1
タルトポワール	熱　風	150℃	25 分		
フィナンシェ	熱　風	150℃	15 分		
クッキー	熱　風	150℃	15 分		
イングリッシュマフィン	熱　風	160℃	15 分		
蒸しパン	スチーム	88~100℃	10 分		

※上記のデータは目安となります。使用する機種、材料の量などにより変動します。

調理例　[ガトー・クラシック・ショコラ]

① 卵黄……5 ケ
　グラニュー糖……100g

② スイートチョコ……125g
　バター……100g

③ 生クリーム……50ml

④ 薄力粉……35g
　ココアパウダー……80g

⑤ 卵白……5 ケ
　グラニュー糖……100g

下処理

1.①をボウルに入れ撹拌する。
2.②をボウルに入れ、湯煎して溶かし①と合わせる。
3.④を合わせて漉し、2. と合わせ③で延ばす。
4.⑤でメレンゲを作り 3. と合わせ型に流し込む。

調　理

5. 予熱したコンボスターに入れ加熱。
【熱風 150℃　50 分 / クリスピーレベル 1】

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

FOOD MACHINES INTERNATIONAL

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使い下さい。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このガイドブックの内容は 2008 年 7 月現在のものです。　●製品のデザインなどは、品質向上のため予告なしに変更する場合があります。　●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。　●このガイドブックで使用している料理写真はイメージです。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013　東京都港区浜松町 2 丁目 8 番 14 号　Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044　大阪市鶴見区放出東 3 丁目 11 番 31 号　Tel.06(6969-9393

営業所　札　幌：〒003-0002　札幌市白石区東札幌二条 5 丁目 4 番 1 号　Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034　仙台市宮城野区扇町 2 丁目 1 番 9 号　Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822　名古屋市中川区四女子町 2 丁目 46 番地　Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102　広島市安佐南区川内 6 丁目 43 番地 9 号　Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893　福岡市博多区那珂 1 丁目 30 番 21 号　Tel.092(481)2931

サービスステーション　盛　岡：〒020-0124　盛岡市厨川 4 丁目 14 番 5 号　Tel.091(648)5390
金　沢：〒921-8027　金沢市神田 1 丁目 23 番 11 号　Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012　香川県観音寺市植木町 155 番地 1　Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073　鹿児島市宇宿 1 丁目 15 番 8 号　Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013　東京都港区浜松町 2 丁目 11 番 7 号　Tel.03(3432)4955